

# Flammkuchen mit Feigen

Der Flammkuchen mit Feigen und Ziegenkäse ist mit Fertigteig aus dem Kühlregal im Nu zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

1 Stk. Flammkuchenteig (aus dem Kühlregal)
200 g Crème frâiche
1 Stk. Ziegenkäserolle (in Schieben geschnitten)
4 Stk. <a href="#">Feigen</a>
1 Stk. Zwiebel rot
40 g Walnüsse (klein gehackt)
2 EL <a href="#">Honig</a> (oder Ahornsirup)
1 Zweig Rosmarin
1 Prise <a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Um einen **Flammkuchen mit Feigen** und Ziegenkäse zuzubereiten, rolle den fertigen Flammkuchenteig aus und lege ihn auf ein Backblech. Verteile großzügig Crème frâiche darauf und würze leicht mit Salz und Pfeffer.
2. Schneide die rote Zwiebel in dünne Ringe und die Ziegenkäserolle und Feigen in Scheiben. Belege den Teig mit den vorbereiteten Zutaten. Verteile die Zwiebelringe, Ziegenkäse und Feigen gleichmäßig auf dem Teig. Streue eine Handvoll Walnusskerne über den Flammkuchen und beträufle ihn mit Honig. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Backe den Flammkuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft für etwa 20 Minuten, bis der Teig knusprig ist und der Belag schön goldbraun ist.

## Tipp